الميل فوي والطرطات

السلسلة المبسطة لجميع الأذواق



- مقادير اقتصادية ومتقنة.
- طريقة مبسطة ومجربة.
- مراحل مصورة خطوة بخطوة.





السلسلة المبسطة لجميع الأذواق

الميل فوي والطرطات



E-mail : futurobjectif@yahoo.fr

إسم السلسلة	:	السلسلة المبسطة لجميع الأذواق
إسم الكتاب	:	الميل فوي والطرطات
المؤلفة	:	الحاجة كلثوم
الناشر	:	FUTUR OBJECTIF S.A.R.L
السحب	:	DEAPRINTING - NOVARA
رقم الإيداع القانوني	:	2007/2110
الترقيم الدولي	:	9954-1-1566-8
التصوير	:	عصمة شكيب الأندلسي
التوزيع	:	المكتبة المحمدية Tel : 00212 22 30 02 70
الطبعة الأولى	:	2007



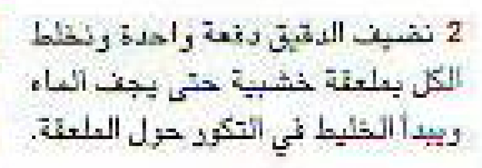
باتات أشو

- ربع لتر من الماء أو الحليب
- 4 بيضات • 50 غ زبدة
- 150 غ دقيق
- قبصة ملح

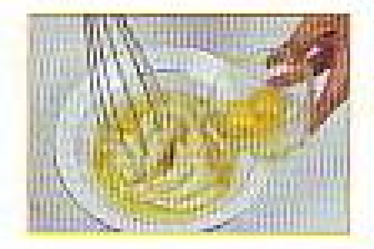


1 في كسرولة فوق نار هادئة، تذيب الزبدة مع الماء وقبصة من الملح.





2 تضيف الدقيق دفعة واحدة وتخلط الكل بملعقة خشبية حتى يجف الماء ويبدأ الخليط في التكور حول الملعقة.



3 تضع الخليط في إناء عندما يبرد وتضيف البيض الواحدة تلو الأخرى مع مواصلة الخلط بطراب يدوي.





4 تتوقف عن التطريب عندما يصبح الخليط خاثرا، منسجما ومتماسكا.

العجينة المرملة الحلوة

- 300غ من الدقيق
- 150غ سكر سنيدة
- 2 بيضات
- 150غ من الزبدة
- كيس من الفانيلا
- قبصة ملح

1 في إناء تخلط الدقيق، السكر، الزبدة، الفانيلا وقبصة ملح حتى تندمج جميع العناصر.

2 يجوف الخليط ونضيف عليه البيض ثم تخدمه باليدين جيدا حتى تتمازج جميع المقومات وتحصل على عجينة مرملة ومتماسكة.

3 تغطي العجينة ببلاستيك غذائي وتدخليا للثلاجة لترتاح مدة 30 دقيقة.

4 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تلف أو تطوى حول الدلاك وتوضع في قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق وتثقب جيدا بالشوكة.

العجينة المورقة

- 500غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- 375غ زبدة
- الماء حسب العجين

1 في إناء تخلط الدقيق، 75 غ من الزبدة، قبصة ملح مع إضافة الماء شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة ولينة. تغطى ببلاستيك غذائي وتوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

2 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة على سمك 1 سنتمتر ونصفف وسطها 300 غ من الزبدة مقطعة.

3 تطوي الجوانب الأربعة للعجينة فوق الزبدة لنحصل على شكل مربع ونتركها ترتاح في الثلاجة لمدة 20 دقيقة.



4 نبسط العجينة بالمدلك وبليونة تتسطح العجينة وتمتزج بالزبدة وإذا ما تشققت نغلق الثقوب بقليل من الدقيق.

5 نطوي العجينة على ثلاثة طبقات متساوية لتحصل على شكل مستطيل، نحتفظ بها في مكان بارد لمدة 20 دقيقة.



6 نبسط العجينة ونعيد طيها بنفس الطريقة ستة مرات مع ضرورة أن نتركها ترتاح بين كل مرة وأخرى فتصبح العجينة بعدها جاهزة للاستعمال.

عند الطهي نبسطها فوق مائدة مرشوشة بالدقيق ونضعها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي. نثقبها جيدا بالشوكة ثم ندخلها لفرن ساخن حتى تنضج.

كريما شانتي

- نصف لتر من القشدة الطرية
- 60غ من السكر سنيدة



1 قبل التحضير يجب أن يكون الإناء باردا والقشدة باردة جدا كذلك ثم نطربها حتى يتضاعف حجمها، نضيف السكر ونواصل التطريب حتى تصبح كالثلج.



2 عندما تأخذ القشدة شكل كريما تصبح جاهزة للاستعمال شريطة الاحتفاظ بها في الثلاجة.

كريما باتيسيير

- نصف لتر من الحليب مغلى ودافئ
- 125غ من السكر سنيدة
- 50غ نشا (مايزينا)
- 3 أصفر البيض
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- كيس فانيلا



1 نضرب أصفر البيض، السنيدة، الفانيلا والنشا بالطراب الكهربائي حتى يصبح على شكل كريما.





2 نضيف الحليب الدافئ ونخلط الكل بطراب يدوي لتمتزج جميع العناصر.



3 نصب الخليط في كسرولة ونضعها على نار خفيفة مع التحريك حتى الحصول على كريما ثقيلة.



4 نزيل الكسرولة من فوق النار ونضيف الزبدة تفاديا لتكون القشرة على وجه الكريما بعدما تبرد.

كريما موسلين

- كريما باتيسيير (ص 9)
- 150غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من نكهة الفانيلا



1 تضرب الكريما، الزبدة ونكهة الفانيلا حتى تتجانس ويتضاعف حجمها.

كريما كراميل

- 200غ من السكر سنيدة
- كأس صغير من الماء + 2 ملاعق كبار من الماء إضافية
- ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان

1 في كسرولة نضع السكر، نضيف ملعقة من الماء ونتركه فوق نار هادئة حتى يصبح لونه ذهبي. نضيف كأس صغير من الماء ونتركه يغلي حتى نحصل على سائل خاثر.



2 نضيف ملعقة من القهوة مذابة مع ملعقة ماء غليان لكي نحصل على لون بني ومذاق قوي. نتركه ينضج بضع دقائق ثم نزيله من فوق النار.

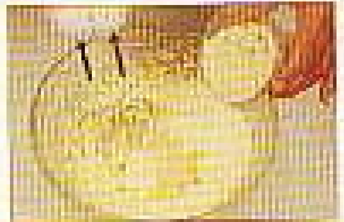
ملحوظة: يحفظ في الثلاجة لأنه يدخل في تحضير العديد من أنواع الكريما.

كريما باللوز

- 250غ من مسحوق اللوز
- 200غ زبدة بدرجة حرارة عادية (لينة)
- 250غ سكر سنيدة
- 5 بيضات
- 50غ نشا (مايزينا)



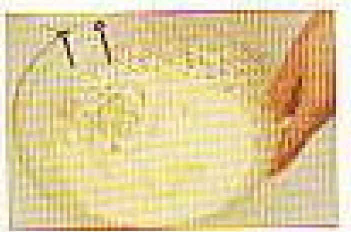
1 نخدم الزبدة والسكر بخلاط كهربائي حتى يصبح الخليط منسجما.



2 نضيف مسحوق اللوز مع مواصلة التضريب.



3 نضيف البيض والنشا (مايزينا) ونواصل التضريب.



4 بعد الحصول على كريما ثقيلة ومتجانسة نحتفظ بها جانبا إلى حين الاستعمال.

ميل فوي بالڤانيلا

المقادير ——— قالب دائري 27 سم

- ضعف كمية العجينة المورقة (ص 5)
- كريما باتيسيير (ص 7)
- كريما شانتي (ص 6)

للتزيين

- 100غ من الشكلاط الأبيض
- 50غ من الشكلاط الأسود
- قليل من اللوز المهرمش محمر
- 100غ تاباج دافئ

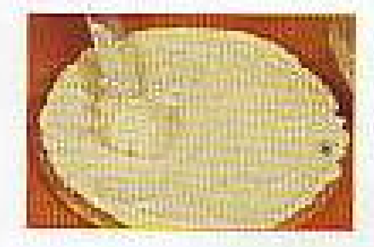


طريقة التحضير

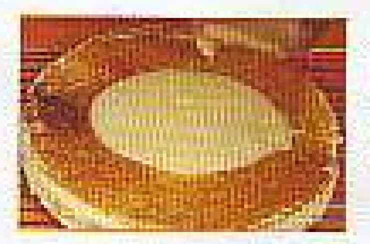
تبسط العجينة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تضعها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي، تثقبها جيدا بالشوكة وتدخلها الفرن ساخن حتى يتورد لونها.



1 نقسمها إلى ثلاثة أقراص بواسطة سكين حاد وإطار دائري ثم تخلط الكريما باتيسيير والكريما شانتي بطراب يدوي حتى يندمجا



2 تبسط نصف الكمية فوق القرص الأول، تغطيه بالقرص الثاني وتبسط ما تبقى من الكريما ثم نغطي بالقرص الثالث وتدخل الحلوة للمجمد.



3 تذيب الشكلاط الأبيض بطريقة حمام مريم نضيف عليه التاباج ونخلط الكل حتى تندمج العناصر، ثم تبسط الخليط فوق الحلوة.



4 تذيب الشكلاط الأسود ونضعه في كورني من الورق، نرسم خطوط دائرية ونجرها بقطعة خشبية رقيقة لتحصل على زخرفة الميل فوي.تزين أخيرا الجوانب باللوز.

ميل فوي بالشكلاط

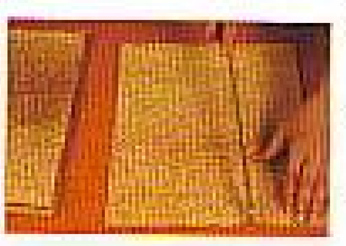
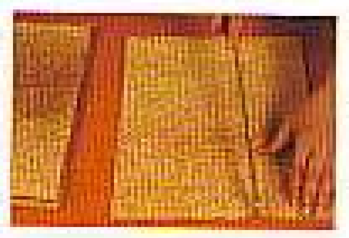
المقادير

- العجينة المورقة (ص 5)
- كريما باتيسيير (ص 7)
- 50غ شكلاط أسود

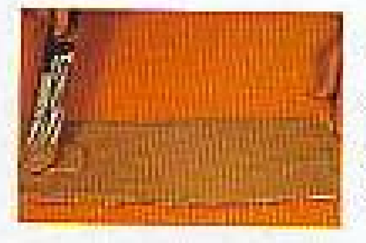
للتزيين

- 200غ شكلاط أسود • 100غ من النابايج دافئ • 50غ شكلاط أبيض

طريقة التحضير

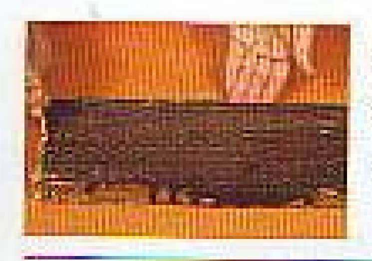
1 تطوى العجينة المورقة وتقسم بلبونة إلى ثلاثة مستطيلات متساوية.
تذيب 50غ من الشكلاط الأسود بطريقة حمام مريم. تضيفه إلى كريما باتيسيير وتخلط حتى تمتزج العناصر.



2 تضع المستطيل الأول وتدهنه بنصف الكريما المحصل عليها ثم المستطيل الثاني وتدهنه بباقي الكريما وتغطي بالمستطيل الثالث. تضغط على الكل.



3 تذيب 200غ من الشكلاط الأسود بطريقة حمام مريم، تضيف إليه النابايج وتبسطه فوقها بخفة قبل أن يتجمد.



4 تذيب الشكلاط الأبيض بطريقة حمام مريم. تضعه في كورني من الورق، ترسم خطوطا وتخبشها للحصول على التموجات المعروفة.



المقادير

- العجينة المورقة (ص 5)
- كريما باتيسيير (ص 7)
- كريما كراميل (ص 8)

للتزيين

- 50غ شكلاط أسود • 100غ ناباج دافئ

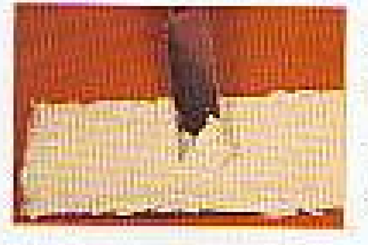


طريقة التحضير

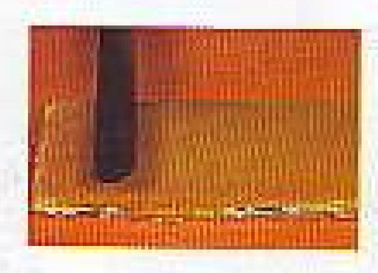
تدخل العجينة المورقة تطهى في فرن ساخن حتى يتورد لونها ثم نقطعها إلى ثلاثة مستطيلات متساوية.



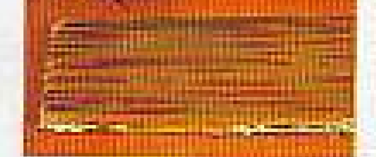
1 نلين حسب الذوق الكريما باتيسيير بقليل من الكريما كراميل ونخلط الكل حتى تمتزج العناصر.



2 نبسط نصف الكمية فوق المستطيل الأول، نغطيه بالمستطيل الثاني ونبسط ماتبقى من الكريما ثم نغطيه بالثالث ونضغط عليها قليلا لتصبح متساوية.



3 نسخن الكريما كراميل ونضيف إليها الناباج مع تحريكها لتمتزج العناصر ثم نبسطها فوق الحلوة.



4 نذيب الشكلاط الأسود بطريقة حمام مريم، نضعه في كورني من الورق، نرسم خطوطا ونخبشها للحصول على التموجات المعروفة.

حلوة الإكلير بالشكلاط الأبيض

المقادير

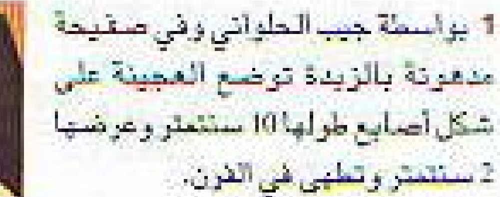
- عجينة بات أشو (ص 3)
- كريما موسلين (ص 8)

للتزيين

- 150غ شكلاط أبيض • 100غ تاباج دافئ



طريقة التحضير



1 بواسطة جيب الحلواني وفي صفيحة مدهونة بالزبدة توضع العجينة على شكل أصابع طولها 10 سنتمتر وعرضها 2 سنتمتر وتطهى في الفرن.



2 عندما تنضج تترك لتبرد ثم تفتح بواسطة سكين من الجانب.



3 تملأ جيب الحلواني بالكريما موسلين وتحشو بها قطع الإكلير.



4 تذيب الشكلاط الأبيض مع التاباج بطريقة حمام مريم مع التحريك لكي تمازجا وينسجما ثم نزين به وجه الإكلير.

حلوة الإكلير بالكراميل

المقادير

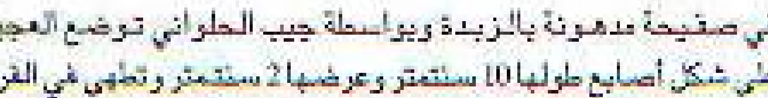
- عجينة بات آشو (ص 3)
- كريما باتيسيير (ص 7)
- 300غ شكلاط أسود

للتزيين

- 150غ شكلاط أبيض
- نصف كأس صغير من الكريما كراميل (ص 8)



طريقة التحضير



في صفيحة مدهونة بالزبدة وبواسطة جيب الحلواني توضع العجينة على شكل أصابع طولها 10 سنتمتر وعرضها 2 سنتمتر وتطهى في الفرن.



1 عندما تبرد تفتح قطع الإكلير بسكين حاد.



2 نذيب الشكلاط الأسود بطريقة حمام مريم ونمزجه بالكريما باتيسيير ثم نملأ جيب الحلواني ونحشو قطع الإكلير.



3 يذاب الشكلاط الأبيض بطريقة حمام مريم، نضيف الكريما كراميل ونخلط الكل جيدا.

4 يزين وجه الإكلير بالخليط المحصل عليه. كما يمكن دهنه بقليل من الشكلاط الأسود المذاب بطريقة حمام مريم.

ليشو بالكريما شانتي والفريز

المقادير

- عجينة بات أشو (ص 3)
- كريما شانتي (ص 4)

للتزيين

- نصف كلغ من الفريز
- قليل من السكر كلاصي



طريقة التحضير

في صفيحة مدهونة بالزبدة وبواسطة جيب الحلواني توضع العجينة على شكل كويرات قطرها 4 سنتمتر وتطهى في الفرن.



1 عندما تبرد نقسمها بسكين حاد من الوسط.



2 بواسطة جيب الحلواني نحشوها بالكريما شانتي.



3 نقطع الفريز ونزين به الحلوة ثم نغطيها بالنصف الآخر ونرشها بالسكر كلاصي.



4 يمكن بنفس العجين صنع أشكال أخرى وتزيينها من فوق فقط بالكريم شانتي وقطع الفريز.

ليشو باناشي

المقادير

- عجينة بات أشو (ص 3)
- كريما باتيسيير (ص 7)
- كريما شانتي (ص 6)

للتزيين

- 200غ شكلاط أبيض • نكهة بيسطاش + فريز
- 50غ شكلاط أسود • 50غ ناباج داقي



طريقة التحضير

في صفيحة مدهونة بالزبدة وبواسطة جيب الحلواني توضع العجينة على شكل كويرات قطرها 4 وأخرى قطرها 2 سنتمتر وتطبى في الفرن.



1 تثقب الجهة السفلى للقطع الكبيرة بواسطة مرشم.



2 نضع الكريما باتيسيير في جيب الحلواني ونحشو بها ليشو.



3 يذاب الشكلاط الأبيض بطريقة حمام مريم، يضاف إليه الناباج ويخلط الكل حتى يصبح متجانسا. نقسمه إلى ثلاثة كميات ونسمها بنكهة البيسطاش، الفريز والشكلاط الأسود مذاب.



4 نغطس وجه ليشو الكبير والصغير في هذا الفوندون ونصففه في طبق التقديم. نضع القطع الكبيرة فوق الصغيرة وتزين بالكريما شانتي.



ليشو على شكل بطات

المقادير

- عجينة بات اشو (ص 3)
- كريما شانتي (ص 6)

للتزيين

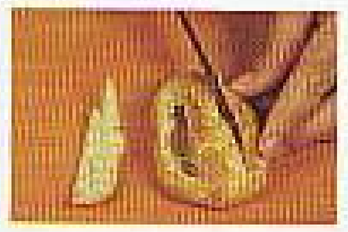
- قليل من السكر كلاصي

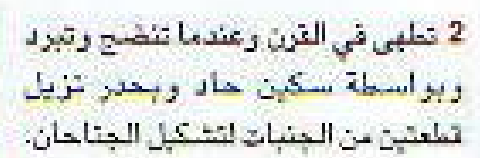


طريقة التحضير



1 في صفيحة مدهونة بالزبدة تصفف العجينة بواسطة جيب الحلواني على شكل كويرات مع جذبها شيئا ما على الطول. بمحاذاتها ترسم شكل حرف «S» لتحصل على جسم وعنق البطة.





2 تطهى في الفرن وعندما تنضج وتبرد وبواسطة سكين حاد وبحذر تزيل قطعتين من الجنبات لتشكيل الجناحان.



3 تحشوها بالكريما شانتيي وتعيد تركيب الجناحين مع العنق.



4 تزينها بالسكر كلاصي ثم تضعها في طبق التقديم.



حلــوة ســانــت أونــوري

المقادير

- عجينة بات أشو (ص 3)
- كريما شانتي (ص 6)
- كريما كراميل (ص 8)
- قليل من النابلج دافئ



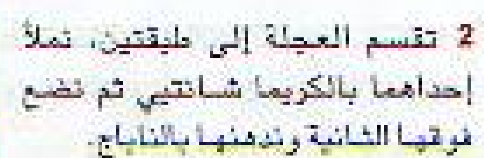
طريقة التحضير

في صفيحة مدهونة بالزبدة نضع قالب دائري وبواسطة جيب الحلواني نملأه بدورة واحدة من عجين بات أشو.



1 نحضر بالباقي من العجين كويرات صغيرة بقطر 2 سنتمتر و يطهى الكل في فرن ساخن.





2 تقسم العجلة إلى طبقتين، نملأ إحداهما بالكريما شانتي ثم نضع فوقها الثانية وندهنها بالنابلج.



3 تدهن الكويرات الصغيرة بالكريما كراميل ونزين بها وجه الحلوى.



4 نرش وجه الحلوى بالكريما كراميل للحصول على زخرفة بشكل أسلاك ذهبية أو خيوط عنكبوتية.



حلوة باري بريست

المقادير

- عجينة بات أشو (ص 3)
- كريما شانتي (ص 6)

للتزيين

- 100غ من رقائق اللوز محمرة
- قليل من الناباج دافئ

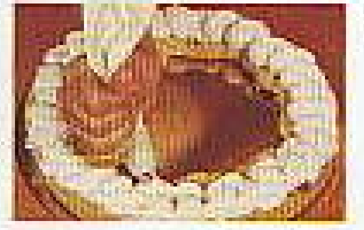


طريقة التحضير

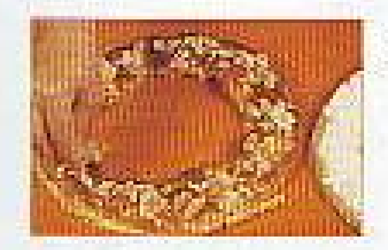
في صفيحة مدهونة بالزبدة نضع قالب دائري وبواسطة جيب الحلواني نملأه بدورة واحدة من عجين بات أشو وتطهى في فرن ساخن حتى يتورد لونها.



1 نقسمها للحصول على عجلتين متساويتين.



2 بواسطة جيب الحلواني نملأ العجلة الأولى بالكريم شانتي.



3 ندهن وجه العجلة الثانية بالناباج ونزينه برقائق اللوز.



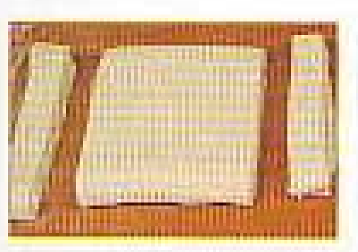
4 نضع العجلة الثانية فوق الأولى وندهنهما مرة أخرى بالناباج لتأخذ الحلوى لونا لامعا.

طرطات بالفريز

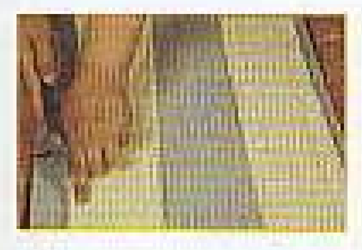
المقادير

- العجينة المورقة (ص 5)
- كريما باتيسيير (ص 7)
- كلغ من الفريز
- قليل من الناباج دافئ
- بيضة مخفوقة للتلصيق

طريقة التحضير



1 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة المورقة ونثني ثم تقسم إلى قطعة طويلة بعرض 15 سنتمتر، وشريطين بعرض 2 إلى 2,5 سنتمتر.



2 نبسط القطعة الكبيرة في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي ونثقبها بالشوكة. تدهن جنباتها بالبيض وتلصق الشريطين. تضغط عليهما باليدين وترسم عليهما خطوط بواسطة سكين.



3 نبسط نصف مقدار الكريما باتيسيير وندخلها للفرن حتى تنضج.
عندما تبرد نبسط النصف الثاني من الكريما ثم تزينها بقطع الفريز الواحدة جانب الأخرى.



4 ندهن الطرطات بالناباج مذاب ثم تقسم إلى قطع وتصفف في طبق التقديم.

طرطات بالشهدية والمشمش

المقادير

- العجينة المورقة (ص 5) ● 500غ من الشهدية
- 500غ من المشماش المصبر ● بيضة مخفوقة

مقادير الكريما ديبلومات

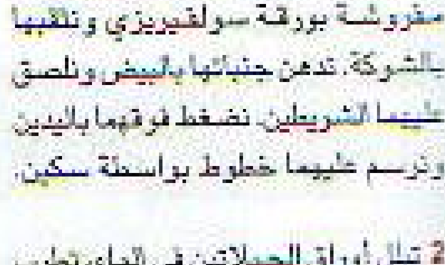
- كريما باتيسيير (ص 7) ● 3 أوراق جيلاتين
- 25 سل قشدة طرية ● 80غ سكر كلاصي

للتزيين: ● قليل من الناباج دافئ



طريقة التحضير

فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة المورقة وتثنى ثم تقسم إلى قطعة طويلة بعرض 15 سنتمتر، وشريطين بعرض 2 إلى 2.5 سنتمتر.



1 تبسط القطعة الكبيرة في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي ونثقبها بالشوكة. ندهن جنباتها بالبيض ونلصق عليها الشريطين. نضغط فوقهما باليدين ونرسم عليهما خطوط بواسطة سكين.

2 تبل أوراق الجيلاتين في الماء، تطرب القشدة الطرية مع السكر كلاصي ويضاف الكل إلى الكريما باتيسيير. تطربها حتى تتجانس. نبسط نصفها فوق العجين وندخلها للفرن حتى تنضج. عندما تبرد، نبسط فوقها الباقي.



3 تقطع الشهدية والمشماش على شكل شرائح وتصفف فوق الطرطة ثم ندهنها بالناباج. عند التقديم نقطعها إلى قطع مستطيلة.





طرطات السهرة

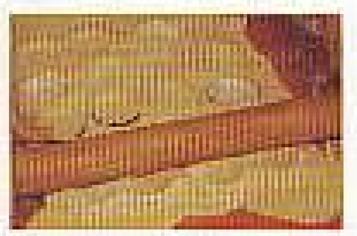
المقادير

- العجينة المرملة (ص 4)
- شرائح رقيقة من الفواكه المختلفة (أناناس – خوخ – كيوي – فريز)
- كريما موسلين (ص 8)
- قليل من النابّاج دافئ

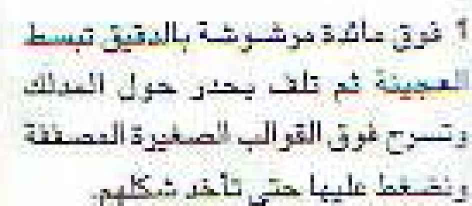




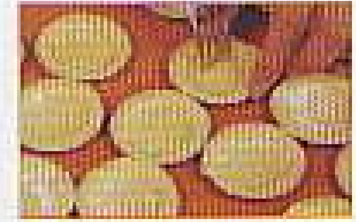
طريقة التحضير







1 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تلف بحذر حول المدلك وتسرح فوق القوالب الصغيرة المصففة ونضغط عليها حتى تأخذ شكلهم.





2 تثقب بالشوكة وتدخل لفرن ساخن حتى تنضج ويتورد لونها.



3 بواسطة جيب الحلواني تملأ الطرطات بالكريما موسلين.



4 تزين كل طرطة بقطع الفواكه بحسب الذوق ثم ندهنها بالنابّاج لتلمع شكلها.



طرطة باللوز

المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- كريما باللوز (انظر الصفحة 9)

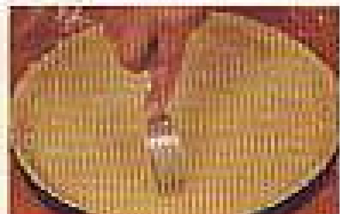
للتزيين

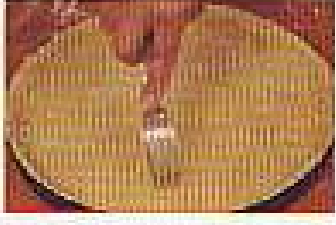
- 100غ من السكر كلاصي
- قليل من النابلج

طريقة التحضير



1 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق. تضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض.





2 تثقب العجينة جيدا بالشوكة لكي لا تنتفخ.



3 تبسط الكريما باللوز فوق الطرطة وتدخليها لفرن ساخن حتى تنضج ويتورد لونها.



4 تقطع شرائح من الورق وتصفف على وجه الطرطة بالطول والعرض ثم يغربل عليها السكر كلاصي لنحصل على رسم معينات وندهن المعينات الأخرى بالنابلج.





طـرطـة بـوردالـو

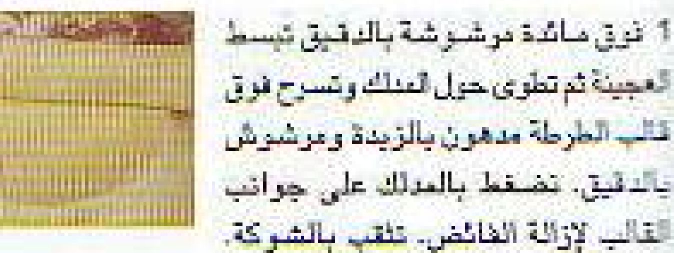
المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- كريما باللوز (ص 9)
- 120غ من رقائق اللوز
- قليل من النابّاج دافئ
- علبة صغيرة من الإجاص المصبر





طريقة التحضير





1 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق. تضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض. تثقب بالشوكة.



2 تفرغ الكريما باللوز فوق الطرطة وتبسطها بشكل متواز.



3 تشرح أنصاف الإجاص بحذر دون أن تنفصل الشرائح عن بعضها. ثم نضع كل نصف مقابل النصف الآخر من الزوايا الأربع.



4 تزين الأماكن الفارغة من وجه الطرطة برقائق اللوز وتطهى في فرن ساخن حتى تنضج ويتورد لونها. ندهنها أخيرا بالنابّاج لتلميع شكلها.

طرطة بالحامض

المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- كريما باتيسيير (ص 7)

مقادير كريما الحامض

- ربع لتر من عصير الحامض
- 250غ زبدة • 50غ النشا (مايزينا)
- 6 أصفر البيض • 100غ سكر سنيدة

للتزيين

- قليل من الناباج دافئ
- قليل من الشكلاط الأسود



طريقة التحضير

نرق عاشة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق. تضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض.



1 تثقب بالشوكة ونبسط فوقها الكريما باتيسيير ثم تطهى في فرن ساخن حتى تنضج ويتورد لونها.



2 بطريقة حمام مريم نضع عصير الحامض، الزبدة، النشا، السكر ثم البيض في كسرولة ونحرك دون انقطاع حتى نحصل على خليط متجانس.



3 نفرغ كريما الحامض فوق الطرطة ونبسطها بشكل متواز.



4 للتزيين يذاب الشكلاط الأسود بطريقة حمام مريم، نضعه في كورني من ورق ونكتب به على وجه الطرطة. ندهن الجوانب بالناباج لتلميعها.

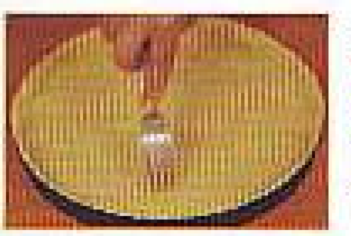
طـرطـة بـالـبـنـان

المقادير

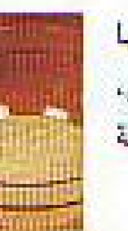
- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- كلغ من البانان
- 75غ سكر سنيدة
- كيس فانيلا
- 3 أوراق جيلاتين
- نصف كمية كريما شانتي (ص 6)
- قليل من الناباج دافئ
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض



طريقة التحضير



1 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق، تثقب بالشوكة ثم تطهى حتى تنضج ويتورد لونها.



2 تقشر نصف كمية البنان وتطحنها مع السكر، الفانيلا وعصير الحامض، تضيف لها أوراق الجيلاتين مبللة ومعصورة وتخلط الكل.



3 تضيف الكريما شانتي وتواصل الخلط حتى نحصل على كريما متجانسة.



4 عندما تبرد الطرطة تبسط فوقها كريما البنان وتزينها بباقي البنان مقطع على شكل دوائر رقيقة، ثم تدهنها بالناباج.



طرطة بالخوخ والأناناس

المقادير

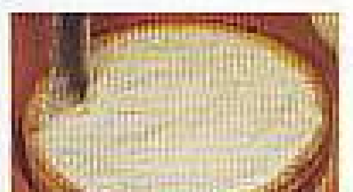
- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- كريما باتيسيير (ص 7)
- علبة من الأناناس المصبر
- علبة صغيرة من الخوخ المصبر
- قليل من التاباج دافئ
- نصف كمية الكريما شانتيي (ص 6)



طريقة التحضير



فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تمدد العجينة ثم توضع في قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق وتثقب بالشوكة. تبسط فوقها نصف مقدار الكريما باتيسيير تدخلها لفرن ساخن حتى تنضج ويتورد لونها.





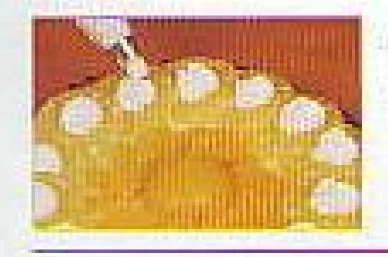
1 عندما تبرد تبسط مابقي من الكريما باتيسيير.



2 تصفف فوقها دوائر الأناناس ثم تقطع الخوخ على شكل هلالات وتزين بها وسط الحلوى.



3 تدهن وجه الطرطة بالتاباج لكي تحتفظ بلمعانها.



4 بواسطة جيب الحلواني تزين وسط كل دائرة من الأناناس بالكريما شانتيي وتضعها في طبق التقديم.

طرطة التفاح

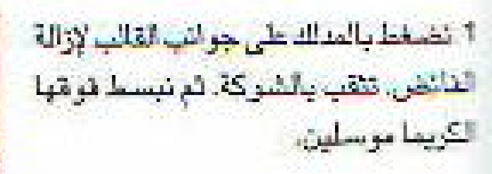
المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- نصف كلغ من التفاح مغسول ومقشر ومنزوع النواة
- كريما موسلين (ص 8)
- حبة من حب الملوك المعسل
- قليل من السكر سنيدة
- قليل من النابّاج دافئ

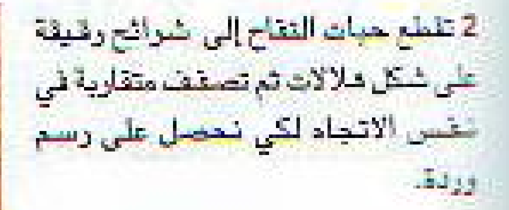


طريقة التحضير

فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.



1 تضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض، تثقب بالشوكة. ثم نبسط فوقها الكريما موسلين.



2 تقطع حبات التفاح إلى شرائح رقيقة على شكل هلالات ثم تصفف متقاربة في نفس الاتجاه لكي نحصل على رسم وردة.

3 يرش وجه الطرطة بقليل من السكر سنيدة وتطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويتحمر وجهها.



4 عندما تبرد، ندهنها بالنابّاج لتحتفظ بلمعانها ثم نزينها بحبة من فاكهة حب الملوك المعسل.



طرطة الفريز والكيوي والأناناس

المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- كريما باتيسيير (ص 7)
- ملعقة صغيرة من نكهة الفانيلا
- 3 حبات من الكيوي
- 5 حبات من الفريز
- نصف مقدار الكريما شانتيي (ص 6)
- علبة من الأناناس المصبر
- قليل من النابّاج دافئ
- 75غ من الزبدة



طريقة التحضير

فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق. تضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض. تثقب بالشوكة. ونبسط فوقها نصف مقدار الكريما باتيسيير. تطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويتورد لونها.



1 تخلط باقي الكريما باتيسيير مع الزبدة ونكهة الفانيلا ونطريها بالطراب الكهربائي حتى تصبح متجانسة ثم تبسطها فوق الطرطة عندما تبرد.

2 يقطع الأناناس، الكيوي والفريز على شكل أنصاف دوائر ونصففها بشكل دائري فوق الطرطة. يدهن الوجه بالنابّاج لتحتفظ بلمعانها.





3 عند التقديم نضع الكريما شانتيي في جيب الحلواني ونزين به وجه الحلوة.

طرطة الشهدية والكريما موسلين

المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص ٩)
- كريما موسلين (ص 8)
- نصف كلغ من الشهدية
- قليل من النابايج دافئ
- نصف مقدار الكريما شانتي (ص 6)





طريقة التحضير

فوق طاولة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق. نضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض. تثقب بالشوكة. وتبسط فوقها نصف مقدار الكريما موسلين. تطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويتورد لونها.



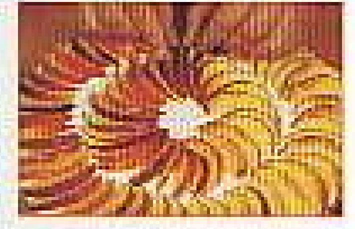


1 عندما تبرد تبسط فوقها ماتبقى من الكريما.





2 تغسل الشهدية وتقطعها على شكل هلالات متساوية.



3 تصففها متراكبة فوق وجه الطرطة لتحصل على دائرتين.



4 تدهنها بالنابايج لتحتفظ باللمعان ثم تزينها بالكريما شانتي.

طرطة بالمشمش والمرانك

المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- نصف كمية الكريما باتيسيير (ص 7)
- نصف مقدار الكريما شانتني (ص 6)
- قليل من الثلج دافئ
- علبة من المشمش المصبر

لتحضير المرانك

- 3 أبيض البيض
- 150غ من السكر كلاصي



طريقة التحضير

فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق. تضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض. تثقب بالشوكة. وتبسط فوقها الكريما باتيسيير. تطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويتورد لونها.



1 عندما تبرد الطرطة تبسط فوقها الكريما شانتني.



2 تصفف المشماش المصبر فوق الطرطة بطريقة منتظمة ومتوازية.



3 في إناء يتحمل الحرارة وعلى طريقة حمام مريم تطرب أبيض البيض ثم تضيف السكر كلاصي حتى يتضاعف. تزيله من فوق النار وتواصل التطريب حتى يصبح كالثلج ويتحول إلى مرانك.



4 بواسطة جيب الحلواني تزين وجه الحلوة بالمرانك ثم تطهى في فرن مولع النار من فوق فقط لبضع ثوان. عند التقديم تلمع وجهها بالنابلاج.



طرطة العنب

المقادير

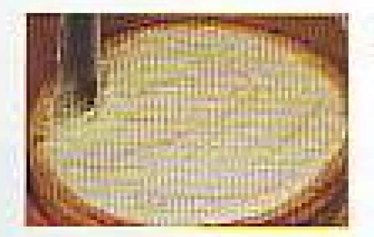
- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- كريما باتيسيير (ص 7)
- نصف مقدار الكريما شانتيي (ص 6)
- ربع كلغ من العنب الأبيض
- ربع كلغ من العنب الأسود
- قليل من الناباج دافئ





طريقة التحضير

فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق. نضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض. تثقب بالشوكة. ونبسط فوقها الكريما باتيسيير. تطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويتورد لونها.



1 ننتظرها تبرد ثم ندهنها بالكريما شانتيي.



2 يغسل العنب ثم تزال نواته ويقطع على شكل أنصاف.



3 تصففها فوق الطرطة بشكل دائري ومتقارب.



4 تدهن الطرطة بالناباج لتلميع شكلها.





طرطة بالإجاص والشكلاط

المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص ٤)
- 3 حبات من الإجاص
- 100غ من الشكلاط الأسود محكوك
- بيضة • أصفر بيضة
- 3 ملاعق كبار من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبار من السكر سنيدة
- نصف ملعقة صغيرة من منسم الفانيلا



طريقة التحضير

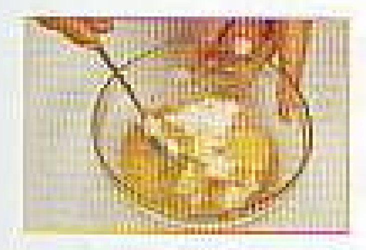
فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.



1 نضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض. تثقب بالشوكة. ونبسط فوقها الشكلاط المحكوك بطريقة متساوية.



2 نزيل قشرة الإجاص والبذور، نقسمه إلى نصفين ونقطعه على شكل شرائح ملتصقة ببعضها نصففها فوق الطرطة.



3 في إناء نضرب أصفر البيض مع بيضة، منسم الفانيلا والقشدة الطرية حتى تمتزج العناصر.



4 نفرغ الخليط فوق وجه الطرطة بطريقة متساوية ونرشها بالسكر ثم ندخلها لفرن ساخن حتى تتحمر وتنضج.

طرطة بالحامض والمرانك

المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- قشرة حامضة محكوكة
- 25سل من الماء البارد + ملعقة كبيرة
- 115غ سكر سنيدة + 6 ملاعق كبار إضافية
- 30غ من الزبدة • 3 أصفر البيض
- 3 أبيض البيض • قبصة ملح
- عصير حامضة
- 3 ملاعق كبار نشا (مايزينا)



طريقة التحضير

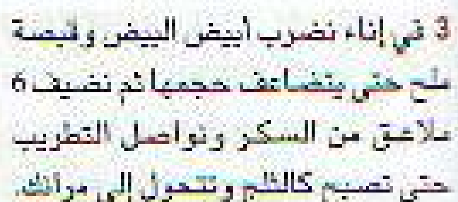
فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق. تضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض. تثقب بالشوكة. تطهى في فرن متوسط الحرارة لمرحلة نصف النضج.



1 في كسرولة تغلي الماء تضيف إليه عصير وقشرة الحامض، 115غ من السكر والزبدة مع تحريكها بملعقة خشبية حتى تمتزج جميع العناصر.



2 تضرب أصفر البيض مع مايزينا مذابة بملعقة من ماء ثم تضيفهما إلى الخليط وتستمر في التحريك حتى تعقد وتصبح على شكل كريما.



3 في إناء تضرب أبيض البيض وقبصة ملح حتى يتضاعف حجمها ثم تضيف 6 ملاعق من السكر وتواصل التطريب حتى تصبح كالثلج وتتحول إلى مرانك.



4 تبسط الكريما المحصل عليها فوق الطرطة. تضيف فوقها المرانك ثم تعيد إدخالها إلى الفرن حتى تنضج.

طرطة الحامض والشكلاط

المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- 225غ سكر سنيدة
- 5 بيضات
- قشرة حبتين من الحامض محكوكة
- 17سل من عصير الحامض
- 17سل من القشدة الطرية
- 100غ من الشكلاط الأسود محكوك



طريقة التحضير

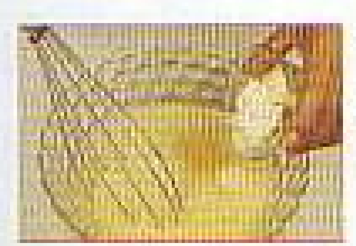
فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.



1 تضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض. تثقب بالشوكة.



2 نضرب البيض والسكر سنيدة بالضراب اليدوي حتى ينسجما ويصبح لونهما أبيض. نضيف قشور وعصير الحامض مع مواصلة التطريب.



3 نضيف بعد ذلك القشدة الطرية ونواصل التطريب حتى تتمازج جميع العناصر ونحصل على خليط متجانس.



4 نبسط الخليط المحصل عليه فوق الطرطة بشكل متواز ثم ندخلها لفرن ساخن حتى تتحمر وتنضج. عندما تبرد نزينها بالشكلاط..



طرطة الكيوي والكريما شانتيي

المقادير

- العجينة المرملة الحلوة (ص 4)
- كريما باتيسيير (ص 7)
- كريما شانتيي (ص 6)
- 6 حبات من الكيوي
- ناباج دافئ
- قليل من رقائق اللوز محمرة



طريقة التحضير

فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة ثم تطوى حول المدلك وتسرح فوق قالب الطرطة مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق. نضغط بالمدلك على جوانب القالب لإزالة الفائض.



1 نثقب بالشوكة ثم نبسط فوقها نصف كمية الكريما باتيسيير وندخلها للفرن حتى يتورد لونها.



2 عندما تبرد نبسط فوقها ما تبقى من الكريما باتيسيير ونسوي وجه الحلوة بنصف كمية الكريما شانتيي.



3 نقطع الكيوي على شكل دوائر نصففها الواحدة بقرب الأخرى وبشكل دائري. ندهن جوانب الطرطة بالناباج ونزينها برقائق اللوز المحمرة.

4 عند التقديم نضع الكريما شانتيي في جيب الحلواني ونزين الحلوة بحسب الذوق.







باث أشو 03
العجينة المرملة الحلوة 04
العجينة المورقة 05
كريما شانتي 06
كريما باتيسيير 07
كريما موسلين ـ كريما كراميل 08
كريما باللوز 09
ميل فوي بالفانيلا 10
ميل فوي بالشكلاط 12
ميل فوي بالكراميل 14
حلوة الإكلير بالشكلاط الأبيض 16
حلوة الإكلير بالكراميل 18
ليشو بالكريما شانتي والفريز 20
ليشو باناشي 22
ليشو على شكل بطات 24
حلوة سانت أونوري 26
حلوة باري بريست 28
طرطات بالفريز 30
طرطات بالشبدية والمشمش 32
طرطات السيرة 34
طرطة باللوز 36
طرطة بوردالو 38
طرطة بالحامض 40
طرطة بالبتان 42
طرطة بالخوخ والأناناس 44
طرطة التفاح 46
طرطة الفريز والكيوي والأناناس 48
طرطة الشوبية والكريما موسلين 50
طرطة بالمشمش والمرانك 52
طرطة العنب 54
طرطة بالإجاص والشكلاط 56
طرطة بالحامض والمرانك 58
طرطة بالحامض والشكلاط 60
طرطة الكيوي والكريما شانتي 62